COLECCION tu Hogar

FASCICULO 3

Mi propia HUERTA



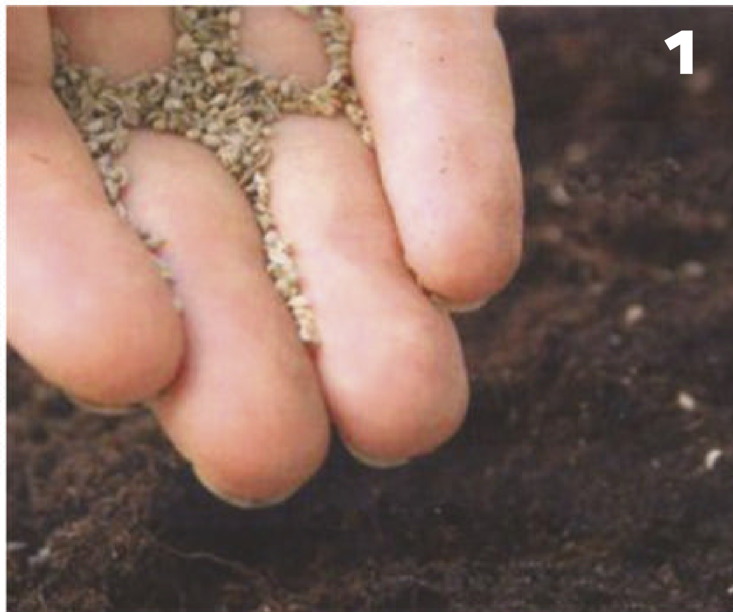
Siembra, cuidado y cosecha de Albahaca en macetas

Cómo sembrar y cultivar albahaca en macetas

La albahaca crece fácilmente y transforma comidas ordinarios en tesoros culinarios. Si es fresca no solamente es más deliciosa que la seca, sino que en realidad tiene otro sabor, casi como si no fuera la misma hierba. Además es una planta fácil de obtener si no contás con jardín, pudiendo sembrarla en pequeñas macetas y en espacios reducidos.

Elección de las semillas

1- Escogé el tipo de albahaca que deseás cultivar. La albahaca tiene diferentes variedades, cada cual con sabor y aroma únicos. Preguntá acerca de los diferentes tipos de albahaca y escogé uno (o varios) que te atraiga, luego ordená las semillas o cómpralas en una tienda de jardinería. Aquí tenés algunas ideas:
La albahaca de canela realmente huele como una especia dulce y usualmente también tiene flores hermosas y aromáticas.
La albahaca limón de hecho contiene citral, un componente aromático que se encuentra en frutas cítricas y que huele mucho a limón.
La albahaca morada o púrpura por lo general se cultiva como decoración, así como también por su esencia y sus flores.
Existen albahacas perennes que vuelven año tras año, como la albahaca azul africana (que tiene fibras azules hermosas en sus hojas) y la albahaca tailandesa, mientras la mayoría de variedades son anuales, por lo que las tendrás que plantar año tras año.



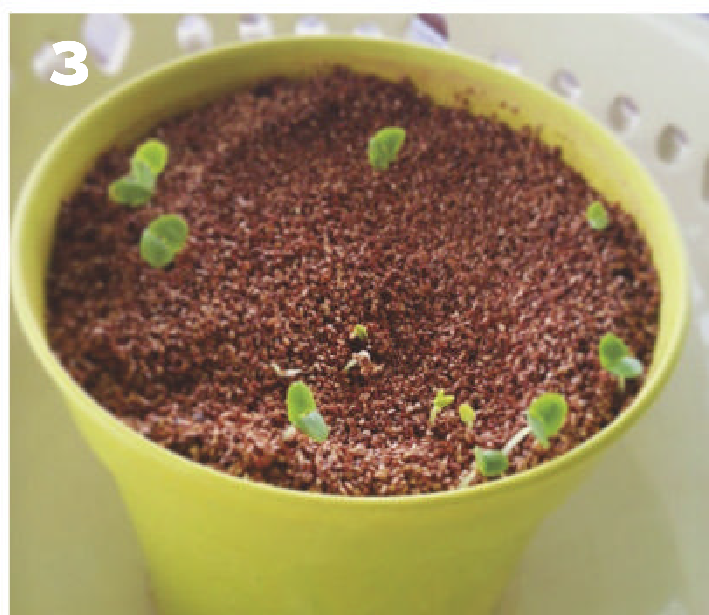




La albahaca globo y la albahaca griega son muchos más difíciles de cultivar, pero forman hermosos pequeños arbustos que se mantienen bastante tupidos.

Plantá las semillas bajo techo de cuatro a seis semanas antes del último frío fuerte (fines de agosto)

La albahaca necesita aire cálido y sol para estar bien, así que por lo general es más fácil plantar las semillas bajo techo en lugar de arriesgarse a que se dañen por las heladas.
Si vivís en un clima cálido, podés plantar tus semillas al aire libre.
Para descifrar cuándo será la última helada, consultá un almanaque del clima argentino o hablá con gente del vivero más cercano.



Prepará las macetas para las semillas

2- Rellená el suelo o macetas individuales de semillas con una mezcla a partes iguales de canto rodado, piedritas y turba. Presioná la mezcla ligeramente para eliminar bolsas de aire. Humedecé la mezcla con agua para que esté lista para proveer el ambiente correcto para que las semillas de albahaca germinen.

Siembra

3- Dejá caer una o dos semillas en cada contenedor. Cubrilas ligeramente con tierra. Cubrí los contenedores con papel plástico transparente de cocina, para que se mantengan húmedos. Dejá los contenedores en una ventaja soleada. Dos veces al día, quitá el





papel plástico y rociá las macetas con más agua.

Quitá el papel plástico cuando los brotes emergen. Cuando veas el primer retoño empujando a través de la tierra, es tiempo de quitar el papel plástico. Continuá regando los brotes dos veces al día, sin dejar que la tierra se seque. Cuando las plantas tengan unos centímetros de alto y sus hojas maduren, es tiempo de trasplantarlas a una maceta más grande.

Cuidado de la albahaca

4- Trasplantá las plantas de albahaca. Cuando se han formado dos juegos de hojas, la albahaca puede ser plantada en el jardín o en una maceta más grande. La albahaca no tolera las heladas así que no la plantes demasiado temprano. Es mejor poner la albahaca en un lugar en el que tendrá una buena cantidad de luz solar y tendrá tierra bien drenada.

Para plantar la albahaca en el jardín, cavá agujeros espaciados a unos 15 centímetros entre sí. Colocá las raíces en los agujeros y poné tierra alrededor de los tallos. Dale unas palmaditas a la tierra alrededor de las plantas para eliminar las bolsas de aire.

Si querés plantar la albahaca en un contenedor, asegurate que es lo suficientemente grande para acomodar el número de plantas que estás cultivando.

Necesitan estar plantadas a 15 centímetros de distancia entre sí, ya que crecen bastante grandes.





Mantené la tierra húmeda pero no empapada.

5, 6- La albahaca crece mejor en una tierra bien drenada y no debe estar sometida a agua estancada. Regá las plantas maduras de albahaca una vez al día, por la mañana, para que el agua tenga tiempo de mojar y evaporarse en lugar de estancarse en las plantas durante toda la noche.

Quitá las cabezas de las flores.

7, 8- Cuando veas botones florales, quitalos y también los dos pares de hojas debajo de ellos. Las flores florecientes crean un cambio hormonal que reduce dramáticamente el sabor de las hojas, además de reducir la cantidad de follaje que crece. Esto se llama "atornillado" y es más probable que suceda cuando hay mucha luz solar. Te darás cuenta que si dejás la hoja con las flores, la planta se volverá larguirucha y las hojas no estarán tan llenas o sabrosas.
Prestá atención a las plagas y el moho. Las plantas de albahaca son atractivos para los pulgones florales **(9)**. La mejor forma de controlar estas plagas es quitarlos de la planta con la mano. Si tus plantas muestran signos de crecimiento de moho, quizás no están teniendo la luz solar adecuada o están muy cerca una de la otra. Eliminá las plantas más pequeñas para darle más espacios a las más grandes.



Cosechá y podá la albahaca

Mientras la planta madura, quitá el par de hojas de arriba una vez que un tallo alcanza un tamaño razonable. Si mirás de cerca, en la base de cada hoja hay dos pequeñas hojas que crecerán hacia el exterior si el tallo que está creciendo entre ellas es cortado. Cortá cerca de esas pequeñas hojas pero asegurate de no dañarlas.
Quitar ésto estimula que la energía de la planta sea direccionada hacia los tallos y las hojas más fuertes. Esto ayuda a que la planta crezca tupida.
No quites las hojas de la parte más baja del tallo o las plantas de albahaca crecerán altas y aflautada. Querés que se pongan tupidas, así que quitá las hojas de la parte superior.



Disfrutá la albahaca fresca. Limpiá las hojas y usá la albahaca para hacer pesto o una ensalada caprese con tomates y queso mozzarella fresco.
Guardá la albahaca en la heladera. Probablemente tendrás más albahaca de la que puedas comer fresca, así que planeá guardar un poco en el refrigerador. Lavá las hojas, secalas bien y guardalas en toallas de papel. Colocalas en un recipiente de almacenamiento de alimentos con una tapa hermética.

Congelá la albahaca. Congelar las hojas completas no funciona demasiado, pero si las hacés puré antes podés congelarlas por meses. Poné la albahaca en una licuadora con un poco de agua. Hacé un puré hasta

que se suavicen y luego colocala en un recipiente de almacenamiento y congelala hasta que la necesités.

Consejos

Si los brotes aparecen altos y delgados, probablemente no están recibiendo suficiente luz.
La albahaca puede crecer de la semilla directamente en el jardín. ya que no tenés mucha ventaja inicial de esta manera, deberías elegir una variedad de crecimiento rápido, como la albahaca limón (la más común). Por otro lado, todas las variedades de albahaca crecen lo suficientemente rápido para ser productivas, sólo que no tendrán la ventaja inicial.
Cuando plantes directamente en el jardín, asegurate de mantener húmeda la superficie de tierra. Las reglas normales contra el sobrerriego dicen que dejes que la tierra de la superficie se seque pero que cuides la profundidad de la sequedad. Las semillas y los brotes que no tienen raíces profundas pueden sufrir incluso por unas pocas horas de tierra seca.
Cuando la intercalás con otras plantas, se dice que la albahaca mejora el sabor de tomates y pimientas, así como también que repele gusanos del tabaco y áfidos.

Advertencias

Cuando riegues, evita empapar las hojas, a menos que estés haciendo fertilización foliar, ya que las hojas pueden mancharse.
Cuando muevas las plantas desde adentro hacia el jardín, asegúrate de exponer gradualmente la albahaca a las condiciones al aire libre, para evitar un sobresalto al trasplantar.



FASCICULO 4
Cultivo de Ají picante

MI PROPIA HUERTA ES EDITADO POR



E MAIL: contacto@mediacontenidos.com
HECHO EL DEPOSITO QUE MARCA LA LEY. 2021

FOTOGRAFIAS E INFOGRAFIAS: SHUTTERSTOCK IMAGES